

Lachs auf dem Zedernholz Brett



dickkuechen.de

Zutaten

- 1 Lachsseite, 800g
- 2 EL Dijon Senf
- 2 EL Honig
- 1 kl. Bund Dill
- Saft und Abrieb von einer Limette
- 250ml Öl
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Zedernholz Brett mindestens 2 Stunden vor dem Grillen in Wasser einweichen.
2. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (185-200°C) vorbereiten.
3. Den Senf und den Honig miteinander verrühren und mit dem Öl in einem Blender mixen. Den Dill zupfen und klein hacken. Knoblauch, Cayenne und Dill hinein rühren und abschmecken mit Salz und Pfeffer.
4. Das Zedernholz Brett auf den Grillrost legen und warten, bis es anfängt zu knistern und zu rauchen. Währenddessen den Lachs auf der Haut vorportionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brett in die indirekte Zone legen und den Fisch auflegen. Etwa 6 Minuten lang den Lachs den Rauch annehmen lassen und danach dick mit der Marinade bestreichen.
5. Weitere 10-12 Minuten grillen bis das Eiweiß austritt, dann ist der Fisch glasig und gar.